

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

All Scratch Products Category

オールスクラッチ製品部門

■ Couronne raisin 〜ぶどうの恵み〜
Couronne raisin, Grace of Grapes

■ 伊藤 博文 / Hirofumi Ito

■ 六曜舎 コーナーポケット
Rokuyosha, Corner Pocket



材料

●全粒粉湯種:%
有機全粒粉(山梨県産).....100
湯.....120
塩.....2

●ルヴァン:%
〈1日目〉
ライ麦粉.....100
湯(40℃).....120
モルト.....0.3
〈2日目〉
1日目の種.....100
強力粉(山梨県産).....100
湯(40℃).....100
モルト.....0.3
〈3日目〉
2日目の種.....100
強力粉(山梨県産).....100
湯(40℃).....100
モルト.....0.3

●老麺:%
強力粉.....100
塩.....1.5
パン酵母(ドライ).....0.2
吸水.....65

●本捏:%
フランスパン専用粉.....80
石臼挽き小麦粉.....20
塩.....2
インスタントドライイースト.....0.5
老麺.....10
生地改良剤.....0.2
粉末モルト.....0.2
吸水.....70

●全粒粉皮生地:%
基本生地.....100
全粒粉湯種.....30
ルヴァン.....13
水.....13

●レーズン生地:%
全粒粉生地.....100
赤ワインバミス(山梨県産).....5
水.....10
漬け込みレーズン.....60
ローストマカダミアナッツ.....15
チョコチップ.....5

●その他材料:1個あたり
オリーブオイル.....3g
小麦粉.....少々

●漬け込みレーズン:%
カリフォルニア・レーズン.....100
赤ワイン.....50
シナモンパウダー.....5
蜂蜜.....5
粉寒天.....0.2

工程

●全粒粉湯種
沸かした湯を全粒粉に入れ、まとまるまでミキサーで混ぜる

●ルヴァン
〈1日目〉 材料をよく混ぜ、27℃で24時間
〈2-3日目〉 前日の種に材料を混ぜ、27℃で24時間
〈4日目〉 ドロツとして指ですくって垂れない位で完成

●老麺
ミキシング L2分ML4分
発酵条件/時間 常温60分後、冷蔵庫で24時間以降使用可

●本捏
ミキシング L5↓(塩) ML4分↓(湯種、ルヴァン、水) H10分↑(皮生地取分け)↓(バミス、水)
ML2分↓(レーズン、マカダミア、チョコチップ) ML3分〜 ※途中で少し手混ぜ
捏上温度 24℃
発酵条件/時間 [温度32℃/湿度80%] 60分パンチ30分パンチ30分
分割重量 皮生地:35g×7 (冷板に薄くして冷凍で冷やす)
レーズン生地:60g×6

ベンチタイム 20分
成形
1) 皮生地1つを極薄の直径15cm程度にのばす
2) セパレート紙に離型油をスプレーしてのせ、キャンバス布にのせる
3) 縁にオリーブオイルを塗り、中心に*の切り込みを入れる
4) 皮生地をめん棒でのばし、レーズン生地を包む
5) 包んだ生地を円からはみ出るようにのせ、中心部分から生地を引っ張り
貼り付ける

ホイロ条件/時間 [温度32℃/湿度80%] 40分
焼成前処理
1) 少し乾かし粉を振り、オープンシートに反転する
2) 水を霧吹きし、葡萄のステンシルをのせて粉を振る
焼成温度/時間 [上火:240℃/下火:230℃] スチーム 20分
→[上火:220℃/下火:220℃] 5分〜

●漬け込みレーズン
1) 赤ワインを80℃以上に加熱し、シナモンパウダー、蜂蜜、粉寒天を入れホイッパーで手混ぜする
2) 計量しておいたカリフォルニア・レーズンに1をかけ、軽く混ぜる
3) ラップして冷蔵庫で一晩冷やす